



Schokoladenglasur



40 Minuten



1 Glas

Zutaten

200g Kochschokolade

40g Ceres 100% Kokosfett

Schokoladenglasur selber machen

Die Zubereitung einer Schokoladenglasur ist keine große Herausforderung. Wichtig sind die richtigen Zutaten und etwas Zeit und Muße. Gerade beim Schmelzen der Schokolade muss besonders auf die Temperatur geachtet werden. Etwa 32 ° C sind ideal und lassen die Schokolade später auch glänzen. Kenner bevorzugen eine Schokoladenglasur mit Kokosfett, dadurch wird die Glasur nach dem Trocknen besonders geschmeidig und weich.

Zubereitung

- Kochschokolade abwiegen und bereit stellen.
- Ceres 100% Kokosfett abwiegen und bereit stellen.
- Die Kochschokolade klein schneiden.
- Das Kokosfett klein schneiden.
- Kokosfett und Schokolade in einen Topf geben.
- Den Topf am Herd bei niedrigster Stufe aufstellen und die Zutaten schmelzen.
- Die geschmolzene Schokolade und das Kokosfett verrühren.
- Die Schokoladenglasur erkalten lassen.
- Die Schokoladenglasur erneut bei niedrigster Herdstufe schmelzen und nach Bedarf verarbeiten.
- TIPP: Verwenden Sie zum Schmelzen der Schokolade ein Wasserbad.
- Die genauen Zubereitungsschritte zum Durchklicken:

Süßes, Vegetarisch